

(D) Bedienungsanleitung

(GB) Instruction manual





BG 1600 / BG 1650

MAXI OFEN - *MAXI OVEN*



Einleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen hochwertigen Backofen entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Zubereiten von Lebensmitteln im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen!

	BG 1600	**BG 1650**
Nennspannung:	230 V~ 50/60 Hz	230 V~ 50/60 Hz
Nennaufnahme:	1600 Watt	1650 Watt
Standby-Verbrauch:	0 Watt	0 Watt
Volumen Backraum:	40 Liter	40 Liter
Maße Gerät (B x T x H):	585 x 430 x 315 mm	585 x 430 x 315 mm
Gewicht:	12,0 kg	13,2 kg

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Teile.

Im Lieferumfang enthalten sind:

- Brat/-Backblech, Grillrost, Bedienungsanleitung

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.
Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.









In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen,
die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Für Ihre Sicherheit



ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen! Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen/Verbrennungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!

- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Gehäuse-Oberflächen, Gehäuse-Rückwand, Backofentür, Brat-/Backblech, Grillrost und sonstige Zubehörteile werden während des Betriebs heiß! Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!

Arbeiten Sie daher mit Vorsicht:

- Zum Schutz empfehlen wir die Benutzung von Topflappen und entsprechendem Grillbesteck!
- Benutzen Sie die Oberseite des Gerätes nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche, da diese bei Gebrauch des Gerätes heiß wird! Zum Schutz vor Brandgefahr generell keine Gegenstände aus Papier, Plastik, Stoff oder anderen brennbaren Materialien auf heiße Flächen legen!
- Den Backraumboden/Heizelemente nie mit Alufolie abdecken!
- Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden!
- **Vorsicht! Brandgefahr!** Legen Sie Lebensmittel, bei welchen Fett herabtropfen kann, immer auf das Brat-/Backblech um ein Entzünden des Fetts am Heizelement zu vermeiden. Auch zu lange getoastetes Brot kann sich entzünden!
- Verwenden Sie nur hitzebeständige Behälter aus Metall, feuerfestem Glas oder feuerfester Keramik zum Braten und Backen!
- Niemals kaltes Wasser auf die heiße Backofentür spritzen!
- Beim Öffnen der Backofentür kann heißer Dampf entweichen!

- Gerät sowie Zubehörteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen bzw. zu transportieren!
- **Für die Aufstellung des Geräte ist Folgendes zu beachten:**
  - Gerät mit der Rückseite in Richtung Wand stellen. Dabei einen Belüftungsabstand von 4 cm einhalten.
  - Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) stellen.
  - Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
  - Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen Belüftungsabstand von mindestens 4 cm und nach oben 1 m, um Schäden durch Hitze oder Fettspritzer zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
  - Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.

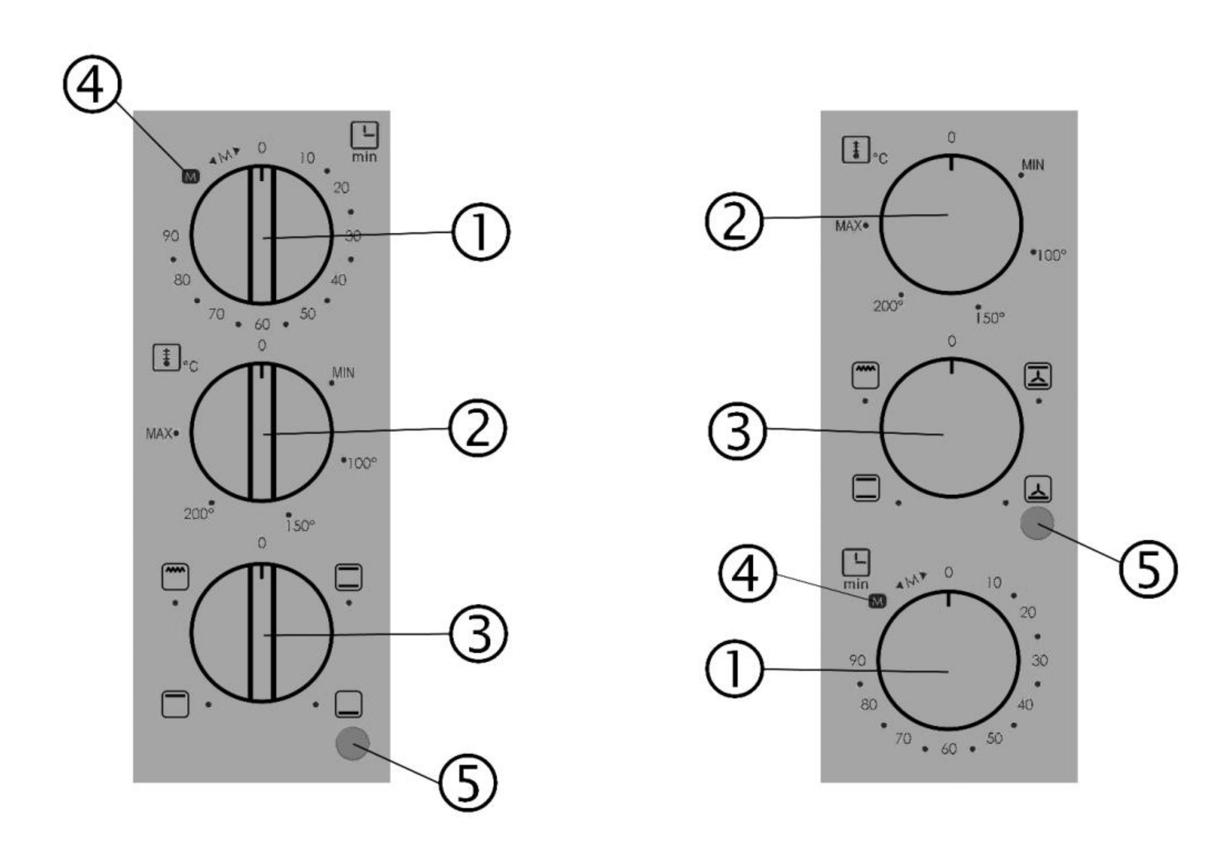
⚠ **Vorsicht Brandgefahr!** Dieses Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.

- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper.

Vor dem ersten Gebrauch

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung.
- **Vor der ersten Benutzung muss die Schutzschicht der Heizelemente eingebrannt werden. Dazu heizen Sie den leeren Backofen mit Einstellung „Ober- & Unterhitze“ bei maximaler Temperatur auf. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 20 Minuten ein.**
  Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden leichten, unschädlichen Rauch- und Geruchsentwicklung.
- Nach Abkühlung des Gerätes den Innenraum mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Achten Sie darauf, dass der Backofen und das Zubehör vor jeder Benutzung trocken sind.

Bedienblende



1 Drehschalter für die Zeiteinstellung
2 Drehschalter für die Temperatureinstellung
3 Drehschalter zur Einstellung der Backfunktion
4 Dauerbetrieb „M“
5 Temperatur-Kontrolllampe

So bedienen Sie das Gerät

HINWEIS: Der Backraum ist unten mit einem, oben mit zwei Rohrheizkörpern ausgestattet.
Beim Modell BG 1600 erfüllt das innere der oberen Heizelemente die Grillfunktion und zeigt sich bei der Einstellung „Grill“ rotglühend.

Beim Modell BG 1650 erfüllen die beiden oberen Heizelemente gemeinsam die Grillfunktion und glühen dabei nur leicht.

Das äußere obere Heizelement ist bei beiden Modellen bei der Einstellung „Oberhitze“ und „Ober- & Unterhitze mit/ohne Umluft“ ohne erkennbares Glühen in Betrieb.

Das untere Heizelement heizt bei Betrieb „Unterhitze mit/ohne Umluft“ bzw. „Ober- & Unterhitze mit/ohne Umluft“ ohne erkennbares Glühen.

Versenkbare Drehschalter

Der Backofen BG 1650 ist mit versenkbaren Drehschaltern ausgestattet.

- Zum Entriegeln drücken Sie auf den Schalter, bis er ausrastet und aus der Vertiefung herausfährt.
- Zum Verriegeln drücken Sie auf den Schalter, bis er in der Vertiefung einrastet.

1) Funktion wählen

Es steht Ihnen eine Vielfalt von Funktionen zur Verfügung. Mit dem Drehschalter Nr. ③ stellen Sie die gewünschte Backfunktion ein.

BG 1600:

BG 1650:

Ober- & Unterhitze mit Umluft (BG 1650)
Zum Backen und Braten, bei der gleichmäßig von oben und unten geheizt wird. Ein zugeschalteter Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Backraum. Sie ist besonders geeignet zum Backen von Blechkuchen, Käsekuchen und Biskuittorte, zum Zubereiten von Aufläufen, Braten, Wild und Fisch sowie für alle klassischen Rezepte.

Ober- & Unterhitze (BG 1600 und BG 1650)
wie vorstehend, jedoch ohne Umluft.

Nur Oberhitze (BG 1600)
Zum Zubereiten von Aufläufen und Gratins, die eine krosse Oberfläche erhalten sollen.

Nur Unterhitze (BG 1600)
Diese Funktion ist besonders geeignet für alles, was von unten knusprig sein soll, wie z. B. Pizza, Flammkuchen, Backofen-Pommes frites usw. Wir empfehlen, zuerst die Funktion „Ober- & Unterhitze“ zu nutzen und die letzten 5 Minuten auf diese Funktion umzuschalten.



Unterhitze mit Umluft „Pizzafunktion“ (BG 1650)
Diese Funktion ist besonders geeignet für alles, was von unten knusprig sein soll, wie z. B. Pizza, Flammkuchen, Backofen-Pommes frites usw. Wir empfehlen, zuerst die Funktion „Ober- & Unterhitze“ (mit oder ohne Umluft) zu nutzen und die letzten 5 Minuten auf diese Funktion umzuschalten. Ein zugeschalteter Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Backraum.



Grill (BG 1600 und BG 1650)
Zum Grillen (z. B. Steaks, Bratwürsten, Rollbraten, Hähnchen usw.) sowie zum Überbacken.
Wir empfehlen, beim Grillen das Brat-/Backblech bis etwa zur Hälfte mit Wasser zu füllen und als Auffangschale in die unterste Einschubebene einzuschieben. Herabtropfendes Fett wird damit aufgefangen, das Gerät bleibt sauber und der aufsteigende Wasserdampf macht Ihr Grillgut besonders zart.

HINWEIS zur Grillfunktion:

- Die Backofentüre während des Grillens nur bis zur Arretierung schließen oder ganz offen lassen.
- Achten Sie darauf, dass das Grillgut die Heizelemente nicht berührt, Feuergefahr!

2) Temperatur einstellen

Mit dem Drehschalter Nr. ② stellen Sie die Back- bzw. Grilltemperatur ein.
Drehen Sie den Schalter nach rechts auf die gewünschte Temperatur.

3) Gerät ein-/ausschalten

a) Zur Inbetriebnahme mit der Zeitschaltuhr drehen Sie den Drehschalter Nr. ① nach rechts bis zum Anschlag und dann zurück auf die gewünschte Betriebszeit.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet die Uhr das Gerät automatisch aus und ein kurzes Klingelzeichen ertönt. Die eingestellte Zeit kann durch Rechts- und Linksdrehen auch während des Betriebs jederzeit verändert werden.

b) Zur Inbetriebnahme ohne Zeitschaltuhr drehen Sie den Drehschalter Nr. ① nach links auf die Position „M" für Dauerbetrieb.

⚠ **ACHTUNG: Bei Einstellung auf Dauerbetrieb „M" schaltet das Gerät nicht automatisch ab, der Drehknopf muss zum Ausschalten auf „0" zurückgedreht werden!**

Temperatur-Kontrolllampe
Wenn die Kontrolllampe erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht. Das wechselweise Aufleuchten und Erlöschen der Kontrolllampe während des Betriebs zeigt die thermostatische Regelung der Temperatur an.

Backofen-Innenbeleuchtung
Die Backofen-Innenbeleuchtung ist mit dem Drehschalter Nr. ① verbunden und dient damit gleichzeitig als Betriebs-Kontrolllampe.

Wechsel der Backofen-Lampe
Bei Bedarf können Sie eine Backofen-Lampe über Ihren Fachhändler beziehen.



Vor dem Wechsel des Leuchtmittels immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen!

- Lampenabdeckung vorsichtig abschrauben, defektes Leuchtmittel abschrauben.
- Neues Leuchtmittel (hitzebeständig - 230 V ~ 15 W, E14, T 300 °C) in das Gewinde einsetzen und handfest einschrauben. Anschließend Lampenabdeckung in das Gewinde einsetzen und handfest einschrauben.

Sonderzubehör
Der Backofen ist serienmäßig mit einem Bratblech und einem Grillrost ausgestattet.
Zusätzlich bieten wir als Sonderzubehör unser **Pizzastein-Set PS 16** an, bestehend aus einem hochwertigen Schamotte-Stein mit Pizzaschieber aus Holz. Damit können Sie auch zu Hause perfektes Steinofen-Gebäck zubereiten.
Bei Bedarf können Sie dieses Zubehör-Set über Ihren Fachhändler oder unsere Serviceabteilung beziehen. Bitte beachten Sie hierzu die Rückseite dieser Anleitung.

Reinigung und Pflege



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker!

- Die Zubehörteile können Sie in warmem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen.
- Das Gehäuse, den Backraum und die Backofentüre mit einem feuchten Tuch abwischen und nachtrocknen. Die Emaillierung (CleanEmail) im Backofeninneren ist besonders reinigungsfreundlich.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und achten Sie auch darauf, dass von unten kein Dampf oder Wasser eindringen kann!
- **Das Gerät darf nicht mit einem Dampfstrahlgerät behandelt werden.**
- **Verwenden Sie keinesfalls kratzende Schwämme, Stahlwolle, Scheuer- oder Lösungsmittel und auch keine Backofen-Sprays!!**

Rezepte

Mit den nachfolgenden Rezepten möchten wir Ihnen einige Ideen und Anregungen geben. Natürlich können Sie auch auf die Vorschläge in handelsüblichen Kochbüchern zurückgreifen oder Ihre eigenen Rezepte verwirklichen.
Die Zutaten sind jeweils für 4 Personen gedacht – wobei Sie die Mengen und die Zusammensetzung natürlich Ihren Bedürfnissen und Ihrem Geschmack anpassen können. Viel Spaß und Guten Appetit!

Gourmet Fladenbrote
4 kleine Fladenbrote, 150 g Emmentaler oder Gouda, 150 g gekochter Schinken, 125 g Frischkäse, 100 ml saure Sahne, 1 TL grüne Pfefferkörner, Paprika, Salz, 1 Tomate zum Garnieren.

Fladenbrote quer halbieren. Frischkäse und Sahne cremig rühren. Pfefferkörner zerdrücken. Creme würzen. Gewürfelten Schinken und Käse unterrühren, abschmecken. Unterseite der Brote bestreichen und den Deckel aufsetzen. Brote auf eine feuerfeste Platte legen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 12-15 Minuten backen. Mit Tomatenachteln garnieren.

Würziges Kasseler
600 g ausgelöstes Kasseler, 1 Dose Champignonstücke (200 g), 1 kleine Dose Champignoncremesuppe (ca. 185 ml), 200 ml süße Sahne, 1 EL Chilisauce, 50 ml Tomatenketchup, Fett für die Form.

Kasseler in 8 gleich große Scheiben schneiden und in eine gefettete Auflaufform legen. Champignons abtropfen lassen und 100 g klein hacken. Restliche Pilze unter Suppe mischen. Fleischscheiben bestreichen. Unzerkleinerte Pilze darüber streuen. Sahne steif schlagen und mit Ketchup und Chilisauce verrühren. Sahnemischung auf den Zutaten verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 30 Minuten überbacken.

Zanderfilets überbacken
800 g Tomaten, 4 Zanderfilets, 2 Knoblauchzehen, fein gehackt, 2 Zucchini (400 g), geriebener Parmesan, frisches Basilikum, gehackt, 20 g Butter, Salz, Grüner Pfeffer, Fett für die Form.

Die Fischfilets pfeffern und salzen. Eine flache Auflaufform ausfetten, die Fischfilets nebeneinander in die Form legen, mit Knoblauch bestreuen. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und den Stielansatz entfernen. Die Tomaten schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden. Das gehackte Basilikum und die Tomatenwürfel auf dem Fisch verteilen. Die Zucchinischeiben auf den Tomaten anrichten, mit Salz und Pfeffer würzen und den geriebenen Parmesan darüber streuen. Butterflocken obenauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 20 – 25 Minuten garen.

Lachs-Spinat-Auflauf
500 g Lachsfilet, 12 Lasagne-Blätter, 400 g Blattspinat, Mozzarella, 1 Knoblauchzehe, 6 EL Sojasauce, 50 g Butter, 70 g Mehl, 1 l Milch, Salz, Pfeffer, Muskat.

Lachsfilet der Länge nach in 3-4 Scheiben schneiden, mit der Sojasauce und der gepressten Knoblauchzehe 1 Stunde marinieren. Sauce aus Mehl, Butter und Milch herstellen. Butter schmelzen, Spinat zufügen. Mit der restlichen Sojasauce, Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Abwechselnd Lasagne-Blätter, Spinat und Lachs in eine Form schichten und jeweils über jede Schicht die Sauce gießen. Den Mozzarella auf der letzten Schicht verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 20 Minuten überbacken.

Gefüllter Apfel
150 g Camembert, 10 g gehackte Nüsse oder Mandeln, 4 Äpfel, 50 ml Crème fraiche, 1 EL Tomatenmark, 1 TL gehackter Salbei, Pfeffer aus der Mühle, Fett für die Form.

Äpfel waschen, quer halbieren und das Kernhaus entfernen. Apfelhälften mit Pfeffer würzen und in eine gefettete Auflaufform setzen. Camembert in kleine Würfel schneiden und die Nüsse untermischen. Crème fraiche, Tomatenmark und Salbei verrühren und die Masse auf die Äpfel streichen. Käse-Nuss-Mischung einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 12 Minuten backen und sofort servieren.

Kirsch Törtchen
300 g eingemachte, entsteinte Sauerkirschen, 40 g gemahlene Haselnüsse, 50 g Zucker, 40 g Mehl, 2 Eigelb, 2 EL warmes Wasser, 2 Eiweiß, 2 EL kaltes Wasser, 30 Papierbackförmchen (ø 7 cm).

Eigelb, warmes Wasser und Zucker schaumig schlagen. Eiweiß und kaltes Wasser steif schlagen und unter die Schaummasse ziehen. Mehl und Nüsse vermischt unterheben. Abgetropfte Kirschen untermischen. Jeweils zwei Backförmchen ineinander stellen. Teig gleichmäßig in den Förmchen verteilen. Förmchen auf ein Backblech stellen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.



Introduction

We are pleased that you decided in favour of this superior oven and would like to thank you for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly fill you with enthusiasm. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you.

Intended use

The appliance is designed for preparing foods (domestic use only). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current!

	BG 1600	**BG 1650**
Nominal voltage:	230 V~ 50/60 Hz	230 V~ 50/60 Hz
Nominal power:	1600 W	1650 W
Standby consumption:	0 W	0 W
Volume oven chamber:	40 l	40 l
Dimensions device (W x D x H):	585 x 430 x 315 mm	585 x 430 x 315 mm
Weight:	12.0 kg	13.2 kg

Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also put plastic packing material and foils into the intended collecting basins.









In the examples for the plastic marking PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

For your safety



WARNING: Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries!

General safety advices

- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical,

sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.

- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be affected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance



WARNING: Hazard of injury and burns!
Housing surfaces, rear wall, oven door, roasting tray, grill grid and other components are getting hot during use and firstly stay hot after switch-off!

Thus, act with caution:

- We recommend using pot cloths and appropriate grill cutlery!
- Do not use the appliance's upper side as depositing rack or working top as it will get hot when operating the appliance! As protection against fire, do generally not put objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on hot surfaces!
- Do not cover the bottom of the oven chamber/heating element with aluminium foil!
- Overheated fats and oils can inflame. Therefore, food containing fats and oils may only be prepared under supervision!
- **Attention! Hazard of fire!** Always put food from which grease may drip on the roasting/baking tray to avoid ignition at the heating element! Bread toasted too long can also inflame!
- Only use heat-resistant vessels made of metal, fire-proof glass or fire-proof ceramic for roasting and baking!
- Do not splash cold water on the hot oven door!
- When opening the oven door, hot steam may escape!
- Appliance and accessories must have cooled completely before cleaning or moving them!

- **Observe the following when setting up the appliance:**
  - Place the appliance with its rear towards a wall. Observe a ventilation distance of 4 cm.
  - Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no table cloths etc.).
  - Place it beyond children's reach.
  - Leave a ventilation distance of at least 4 cm to all sides and 1 m above the appliance to avoid damage by heat or fat splatters and to grant an unobstructed work area. Unhindered air supply has to be ensured.
  - Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.

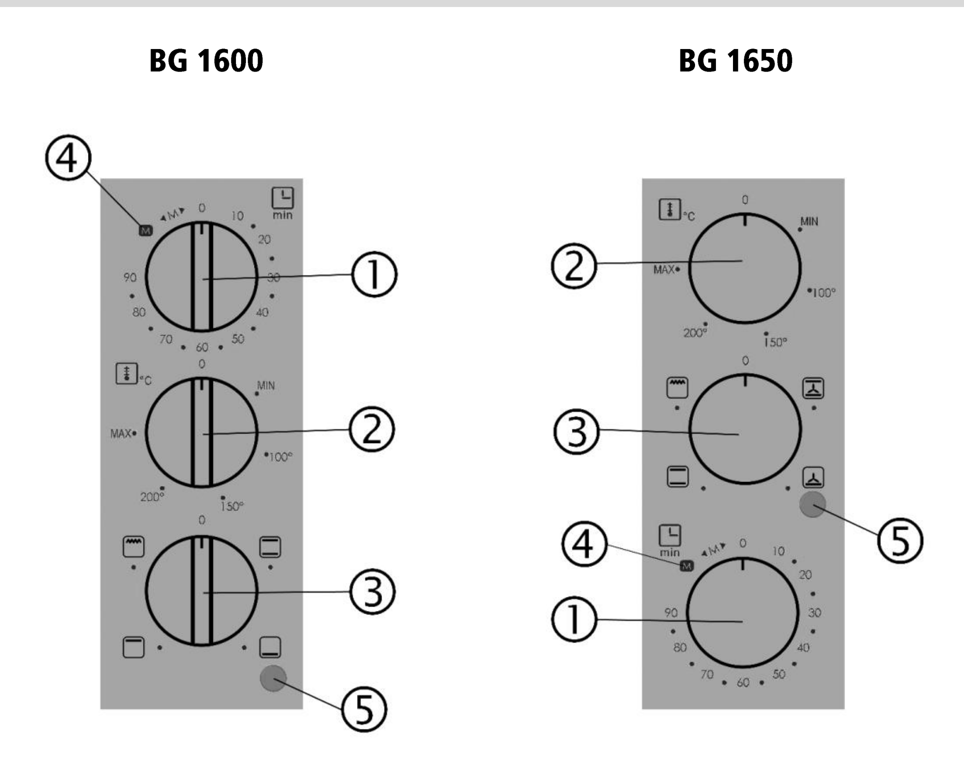
⚠ **Attention! Hazard of fire!** This appliance is not qualified for installation.

- Pull the power plug after each use for safe switch-off.
- Do not use the appliance as space heater.

Prior to initial use

- Take the appliance and the accessories out of the packing.
- **Prior to initial operation, the heating elements' protective layer has to be burnt in. In order to do so, please heat up the empty oven chamber with setting "upper & lower heat" at maximum temperature. Set the timer for 20 minutes.**
  Please do not be bothered by the harmless smokes and smells that will be generated for a short while.
- After the appliance has cooled down, clean the oven chamber with a damp cloth.
- Make sure that the oven chamber and the accessories are dry before each use.

Operating panel



1 Rotary knob for timer setting
2 Rotary knob for temperature setting
3 Rotary knob for setting the function
4 Continuous operation "M"
5 Temperature pilot lamp

How to operate your appliance

Note: The oven chamber has one tubular heating element at the bottom and two at the top.
At model BG 1600 the inner of the upper heating elements fulfils the „grill" function and arises red-hot when the „grill" function is set.

At model BG 1650 both of the upper heating elements fulfil the „grill" function together and though they arise only slightly glowing.

The outer upper heating element of both models is in operation when the function "upper heat" or "upper & lower heat with/without circulating air" is set without visible glowing.

The lower heating element heats at function „lower heat with/without circulating air" or „upper & lower heat with/without circulating air" without visible glowing.

Retractable rotary knobs

The baking oven BG 1650 has retractable knobs.

- For unlocking, press the knob until it unlatches and comes out of the recession.
- For locking, press the knob until it latches in the recession.

1) Choosing the function

A variety of functions are provided. By means of the rotary knob no. ③, the desired function is set.

BG 1600:

BG 1650: 



Upper & lower heat with circulating air (BG 1650)
For baking and roasting, heating is evenly from top and bottom. An additionally set fan distributes the heat evenly in the oven chamber. It is especially suitable for baking sheet cake, cheese cake and sponge cake, for making casseroles, roasts, game and fish as well as all classic recipes.

Upper & lower heat (BG 1600 und BG 1650)
As above, however without circulating air.

Upper heat only (BG 1600)
For making casseroles and gratins which should have a crispy top.

Lower heat only (BG 1600)
This function is especially suitable for everything that should have a crispy bottom e. g. pizza, tarte flambee, oven fries etc. We recommend using the function "upper & lower heat" first and selecting this function for the last 5 minutes.



Lower heat with circulating air "pizza function" (BG 1650)
This function is especially suitable for everything that should have a crispy bottom e. g. pizza, tarte flambee, oven fries etc. We recommend using the function "upper & lower heat" (with or without circulating air) first and selecting this function for the last 5 minutes. An additionally set fan distributes the heat evenly in the oven chamber.



Grill (BG 1600 und BG 1650)
For grilling (e. g. steaks, sausages, rolled roast, chicken etc.) and gratinating.
We recommend filling the roasting/baking tray half with water and using it as drip pan in the lowest insertion level when grilling. Dripping grease is collected, the appliance stays clean and the ascending steam makes the food especially tender.

NOTE on the grill function:

- Close the oven door up to the stop only or leave it open completely.
- Make sure the food does not touch the heating elements, hazard of fire!

2) Setting the temperature

By means of the rotary knob no. ②, the baking/grilling temperature is set.
Turn the knob to the right to the desired temperature.

3) Switching on/off

a) For operation with timer, turn rotary knob no. ① to the right as far as it will go and then back to the desired time. After the set time has elapsed, the timer switches the appliance off automatically and a short ring is audible. The set time can be altered any time by turning the knob to the right or left, even during operation.

b) For operation without timer, turn the rotary knob no. ① to the left to position "M" for continuous operation.


WARNING: When setting continuous operation "M", the appliance does not switch off automatically, the rotary knob must be turned back to "0" for switch-off!

Temperature pilot lamp

If the pilot lamp goes out, the set temperature is reached. The alternately lighting up and going out of the lamp during the operation shows the thermostatic regulation of the temperature.

Interior illumination

The oven lamp is connected to the rotary knob no. ① and serves thus also as operation pilot lamp.

Exchanging the oven lamp

If required, you can purchase the oven lamp from your specialised dealer.


Always unplug the appliance and let it cool down before exchanging the lamp!

- Unscrew the lamp cover carefully, unscrew the defective lamp.
- Insert the new lamp (heat-resistant - 230 V ~ 15 W, E14, T 300 °C) in the thread and screw it hand-tight. Afterwards, insert the lamp cover in the thread and screw it hand-tight.

Optional accessory

The oven comes with roasting tray and grill grid as standard.
As optional accessory we offer our **pizza baking stone set PS 16** including a high-quality fireclay stone and wooden tray shovel. For making perfect stone-baked bread, pizza… at home.
If required, you can purchase this accessory set from your specialised dealer.

Cleaning and maintenance



WARNING: Hazard of injury and burns!
Unplug the appliance and let it cool down completely!

- Clean the accessories in warm water with a little amount of dishwashing detergent.
- Wipe casing, oven chamber and oven door with a damp cloth and dry them afterwards. The interior enamelling (CleanEmail) is especially easy to clean.
- Never immerse the appliance in water and make sure no water or steam may infiltrate the appliance from below either!
- **The appliance must not be treated with a steam cleaner.**
- **Do not use scratchy sponges, steel wool, scouring agent or dissolvent or oven sprays!!**

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95 % aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher,** auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851 / 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**

2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.

   Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.

   Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.

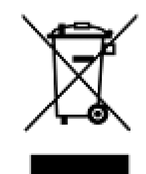
   Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.

   ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.

   Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851/57 58-0
Fax 09851/57 58-59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Ro-07/14